

מוסף ידיעות אחרונות

כולל:

זמנים
מחולקים

פעם קראו
להם גאטקס
- עמ' 17

הקדמת האל

יום רביעי י"ב אייר תשמ"ו 21.5.86

Pan Am.

החוויה האמריקאית מתחילה בתל-אביב



סוף סוף גם אתה יכול ליהנות ממנה:
החוויה האמריקאית, "פאן-אם". מליונים
ברחבי העולם נהנים מהחוויה האמריקאית
יותר מ-50 שנה, עכשיו אתה יכול להצטרף
אליהם.
שכח את הטיסות הרגילות שהיו לך ובוא
ליהנות מהשרות של "פאן-אם", מהכנסת
האורחים ומהמקצועיות של "פאן-אם".
מחכה לך חוויה אמריקאית אמיתית
ועכשיו - היא מתחילה בתל-אביב.

יותר מקום להתרווח

לנביך איש העסקים המרבה לטוס, הנוחות ומרחב הישיבה הם תנאי ראשון לטיסה נעימה.
אנחנו מסכימים איתך.
במחלקת עסקים ("קליפר") שבמטוסי הגלמבו תבנה פאן-אם אנף נפרד לאנשי עסקים עם 6 מושבים בלבד בכל שורה. המושבים
רחבים יותר, המעברים מרווחים יותר והנוחות רבה יותר. במחלקה הראשונה במטוס הגלמבו מחכה לך תענוג אמיתי: "כורסה
השינה" שמבטיחה לך שתגיע לארה"ב רענן ונעים.

מזון ומשקה משובחים

הרבה מסעדות יוקרה יכולות להתקנא בארוחה שתוגש
לך במחלקה הראשונה או במחלקת קליפר.
תפריט מעולה עם מבחר עצום של משקאות החל
ממיצים טבעיים וכלה במשקאות אלכוהוליים למיניהם
כולל שמפניה צרפתית ויינות משובחים, וכולם ללא
תשלום, כמובן.



מתל-אביב לכל מקום

מדי יום ביזנו ממריאים מטוסי "פאן-אם" ל-47 ערים בכל רחבי ארה"ב ולערים רבים בדרום אמריקה.
בניו יורק אתה נוחת בטרמפול העולמי של "פאן-אם" שהוא היחיד בנמל התעופה "קנדי" ממנו יוצאות טיסות
המשך לארה"ב ולרחבי העולם. לכן אם אתה צריך טיסת המשך תמצא אותה בטרמפול של "פאן-אם".
ולא תצטרך להטלטל ממקום למקום. בפעם הבאה שתטוס לאמריקה, פנק את עצמך בחוויה האמריקאית.
צלצל לסוכן הנסיעות שלך וטוס פאן-אם. PAN-AM החוויה האמריקאית.



 **Pan Am.** החוויה האמריקאית

Oberson

אוברזון - זה מונח



עונת האוברזון הגיעה - קיץ 86 Gideon Oberson

מכון פנ אלטר



הוג שיראק בסאלון ביתו: לא רוצים לעבור ראש-המשלה.

ברנאדט שיראק: הגברת השנייה

גברת ברנאדט שיראק, רעייתו זה 30 שנה של זאק שיראק, ראש-המשלה החדש של צרפת, נקראת הגברת-השנייה של צרפת, אחרי ריאל מיטראן, רעייתו של הנשיא. מארס שיראק אינה פנים חדשות בצרפת. היא עמדה לצד בעלה בכל התפקידים הרבים שאותם מילא, מאז שנכנס לשירות-המשלה לפני יותר מ-20 שנה. הוא היה לסירוגין שר אצל מומברו ראש-המשלה אצל ואלוי ויסקאר דאסטן. זה שנים רבות מכון שיראק כראש-העיר פאריז.

ברנאדט שיראק, היא בלוגרית נאה ואלגנטית מאוד, בשנות החמישים לחייה. למעשה היא תכננה להיות ארכיטקטית ולחפש עתידיות. במקום זה, היא מצאה את עצמה מעורבת בתפקידים ציבוריים, שבהם היא עומדת בכבוד רב. כיצד היא עושה זאת? "הכל עניין של אידגו ויעילות", היא אומרת בחיוך. אבל כאשר עומדים על כל מיגוון עיסוקיה, ובכל זאת, היא נראית תמיד אלגנטית, נוחה ומחייכת, מבינים שזוהי נוסף ליעילות ולאידגו, עומדים לה לגברת שיראק, מסירות, עניין, יכולת לעבוד בצוות, וכוחות נפשיים ופזיזים עצומים.

שני שקידואר

היא מאוזנת ומתארת. היא מפלסת את רכסיה של כשרונות מוסיקליים צעירים, היא מקיפה ומבקרת במעוזות-ילדים ובמועדוני-פנאי, היא עובדת בשיתוף-פעולה עם מתכנני-הגנים של עיריית פאריז, והיא זאת שדאגה שישתלחו הדיירים ברחבי העיר.

כשנישאה ברנאדט לבעלה הסטודנט ז'אק, חשבה שהצעיר האנגרטי יהיה פעם פקיד גבוה • עד מהרה הצליח שיראק להפתיע אותה • הוא הפך אותה לגברת ראש-העיר פאריז • באחרונה נתמנה שיראק לראש ממשלת צרפת והוא החליט למלא את שני התפקידים הקשים בו-זמנית • גברת שיראק, בלונדית עדינה ואלגנטית, לא נבהלת מהעול הכבד המוטל על כתפיה • האימרה הצרפתית, מאחורי כל גבר מצליח עומדת אשה, נוצרה בשבילה

מאת חוה קאריין, פאריז

שיראק עורכת בביתה קונצרטים וקבלות-פנים לאנשים או להקת מקומית זרורה, המבקרת בצרפת. היה זה הנשיא שומפריז רעייתו קלוד, שקיבלו בזמנו את הוג הצעיר שיראק לעולם האמנות, בזכותם החלו להתעניין באמנות מודרנית בתלונתו.

הוג שיראק קם מרי בוקי בשבע, מה שנחשב באירופה לשעה מוקדמת מאוד, מפני שעדיין חושך בשעת הזאת. עושים כמה רביים רחופים, כמה טלפונים, ואוכלים ארוחת-בוקר בצוותא בשעה שמונה וחצי. אחריה ממשיך כל אחד לעיסוקיו.

אוויר לנשימה

גברת שיראק נהנת בעצמה לכל מקום. אין ספק ששכיה היא תאלץ לוותר על הרגל זה, עם היותה גברת ראש-המשלה. למרות לוחמהמנים ולחוצ-צפון, היא משתדלת למצוא מנוח לסעוד בחברת בנותיה לרוזנס בת 27, המסיימת את לימודי תרפואה, וקלוד בת 23 הלומדת כלכלה. היא אוהבת מאוד ללכת לתיאטרון, לקונצרטים למסעדות טובות.

בנייהוג שיראק מבררים כינים בגוף שלישי, כגון בין אנשים, המכונים מאדור זה את זה. "הוא בלתי אשורי, אומרת ברנאדט על בעלה, הוא כל האמן, בתנועה, אינו נח רגע. זה שנים שהבטיח לחזור מהעיסוק הזה ממשיך ומבטיח. הוא אינו מרבה במחמאות אך גם אינו נוהג להתלונן". השניים נפגשו באוניברסיטה בסורבון. הוא נכנס לספרות והרגיש אותה, בינו שלא יש לו רגע בנחת. אבל עד מהרה מצא. התפרסם מקבליה והה זה בעיניה, השניים נישאו כסדר טיימז את לימודיהם. לא ראוה אחו כחור מנהיג פוליטי אלא כשקיד-גברת. אבל עד מהרה התברר לה שטעותה, והפוליטיקה היא ארוץ ובשיתוף-פעולה מה הוא אומר עליה רק טובות. היא יודעת את מקומה. היא מצאה את שיווי-המשקל בין גיבנות וריסוקיות. אנג'ל בין עיסוקיה הרבים, היא זאת שבמדיניות אורזת את מיומנותיה בצאתו לנשיאות. היא היחידה שדורעת ברוח מה יש לשים בין כי שלא יחסר לו דבר, כאשר ימצא רועע מנהיג. "שאמר אומרים עליה הצרפתים, ומתכוונים, כל הגבר

ורד אחד אף נקרא על שמה, ברנאדט. זהו ורד עמיד במני ויהיה-אוויר וקטנים. הוא בעל קצים רבים במיוחד. היא תומכת בבחיית-חיים עדינים, ובזכותה נקנה לא פעם מיכשור חדש לבחיית-חיים. שיראק היא גם מועדת אלגנטיים רבים, המבקשים עזרה בעניינים שונים. היא מקבלת מרי יום, שני שקידואר. משתדלת לקרוא את המכתבים ולענות לשונים.

נוסף לכך, נבחרה ברנאדט שיראק, לחברה בראשי-המועצות-העירוניות של שתי ערים קטנות: טוראן וקוראן. והיא משתדלת להיות נוכחת בכל הישיבות של העיריות האלה ובכל האירועים העירוניים החשובים.

עם בחירתו של בעלה לתפקיד של ראש-המשלה, החליט שיראק, לשמור לעצמו גם את תפקיד ראש העיר. ואחראיות שלגברת שיראק יהיו, מלבד המשימות הקודמות עוד משימות כבדות. היא נמצאת עדיין בשלב התארגנות. יהיה עליה לוותר על חלק מעיסוקיה הקודמים.

קמים בחושך

מישפחת שיראק החליטה שלא להעביר את מקום מגוריה למאסיניון, המישכן המיועד לראשי-המשלה. ברנאדט שיראק מעדיפה להישאר בדירתה המודרת שבבית-העירייה, מה שנקרא "הוטל דה וויל". את הדירה הזאת שיפצה שיראק לפי טעמה. ויהיה וקשהו אותה בחפצים ובציורי אמנות, ובלגנים עתיקים מהמאה ה-18, חרסינה סינית, וציוד אמנות מודרני. נוסף לטיפוח דירת-המגורים שלהם, ריגנה שיראק גם לשיחור ולטיפוח של אולמות-קבלה-האדומים, שנחשטו כמעט כליל בתקופת שלמה-העולם, ומאז לא חזרו. בולמות אלה אפשר יהיה מעתה, להמשיך לארח את כל האירועים והכבודים, שיבואו לקבלות-פנים אצל ראש-המשלה שיראק, כפי שהתקבלו אצל שיראק ראש-העיר. למעשה אין אורח חוקי, אשר בא לבקר בגרפת שפוסט על ביות של ראש-העיר. כך אירחה שיראק בביתה את האפיפיור ויטאלה, הנשיא האמריקני ריגן ורעייתו, טרנאבאז והס' עם רעייתו ראס, מלך ומלכת ספרד.



אנוסים

ל יד הבית משחקים אמיר ושרה עם ילדיהם השכונה. רציון, צווחים, מחגלים על מעקה המורגות, צברים לכל דבר לא בריון ילדי הארץ. שירה ועמיר נולדו בארץ ישראל, אבל ההתאקלמות שלהם מושלמת. פרחים ישראלים מהסוג המצוי, בצבע שקוף.

אמיר ושירה הם הדור הצעיר של משפחה ענייה, משפחתו של דניאל איילון, הסב, שנתיים בארץ, מנסיון שמוצאם על שלא הגיע קרפ. בש שמוצאם על שמוצאם. 2500 שנה ביקשנו מהשם לבוא. בעזרת השם הגענו כאן, אבחנו שמות שאנחנו באי רץ אבותינו, אבל יהודים מה עשו החרד כמו הם רוצים ולא מקבלים אותנו. בגלל זה לא הכל טוב, אבל עוד מעט יהיה בסדר. איש גבוה ורזה, השבעה הגיעה ארצה אמו הקשישה, אינה יושבת על הספה בחדר הארוחה, מביטה סביבה כאינה מאמינה, מסתגרת מיד כיוון המצלמה, בכתר שמיעה ובפליאה מתמדת נוכח כל החידושים סביבה.

ארבעה חודשים מתגוררת משפחת איילון בדירה הנאה בשכונת תלפיות. מורה בירושלים, הכל עדיין חדש מאוד הקירות עיוורים, למעט קישוטי רמפה צבעוניים ותמונה משפחתית גדולה קלאה של תמונות קטנות, בן מטייעם כל בני המשפחה הענייה, ילד ריון הרבים של דניאל, הנכדים, ריון עו של הכלבים עומד באוויר, סדר ונקיון

החברים עוזרים

קשה בחיילה להתמצא בקשרי המשפחה המסופת הזאת. דבורה היא בתו של דניאל, ואימם של שירה ואמיר. עליה ואסף הם ילדי הצעירים של דניאל. אסף הוא הדור של שירה, אבל שניהם לומדים יחד בכיתה ב'.

אחרונה הגיעה ארצה דבורה, בתו של דניאל, שני ילדיה, שירה ואמיר, הגיעו ארצה חמישה חודשים לפנייה. הילדים באו עם הסבא, היה לי תור וחזיתי, והגענו מאור. כשהגעתי ארצה הייתי חולה ומיד לקחו אותי ל'הרסה', שכתי שם הרבה זמן, הוראים והאחות היו מאו טובים אלי וחיבקו ונישקו אותי כשהגעתי.

משפחת איילון יוצאת לדרך חלוצה בשכונת תלפיות. רק בשבוע הבא תגיע לבית השכן משפחה אחת, נוספת. דניאל איילון בחר לגור כאן, למרות שאין עולים נוספים מארץ ישראל, זה לא מפריע לו. להפך, חברים באים כל הזמן, והוא מעוניין ליצור קשר עם ישראלים וותיקים ממנו. את ליל הסדר בילו בחיק משפחה ישראלית ותיקה והיתה שמה רבה, השכנים קיבלו את משפחת



דניאל, סבתא אייני, אשתו ממלביש ובתו דבורה: כבר למדו את מלת הקסם, סבלנות.

אליהם. הם חומרים מאוד. לפעמים נוסעים העירה. ראינו את הסרס 'מזון חולתא' והכי אני אוהבת את עופרה חנה. לא איכפת לעליה שסרס קרא לה 'עולה', ושכאן שינו לה ולכל בני משפחתה את השמות. זה כשכיל שיהיה להם יותר קל להגיד את השם. כך היה אמיר - אמר, ושירה היתה מנסה.

בישול ישראלי

דבורה גרשה, הגיעה בגפה לארץ. יש הרבה נשים לבד בקרב האתיופיים, אבל זה לבד שונה מאד מהלבד שאנחנו מכירים. כאשר גרשה, שיכת דבורה למשפחת אביה דניאל, וגם אם היא מתגוררת כנפרד, עדיין הוא האחראי לה. לפני ימים מספר עברה לדירה משלה עם שני הילדים, ממש מקרב לרחוב, אבל רוב הזמן היא וילדיה אצל אביה, דניאל. כאן יש טלפון חשודים ומכרים, והכי חשוב: טלוויזיה, מלה יושבים הילדים שעות על גבי שעות.

המטבח נקי להפלא, מצויד היטב באופן למדה ממלביש, אשתו של דניאל, לבשל בטיגון ישראלי. ציטס, עוף, סלט, אבל מדי פעם עושים את האנג'לה, מעין פיתה עשויה מקמח, שמרים, מלח ומעט סוכר, וממשיכים להטיף תבלים חריפים לכל דבר, בעיקר פילפל ארום. אבל ההתאקלמות הישראלית נעשית בקצב מורה גבינה 9%, לחם, חלב ממוסטר ואחרי שנים של חלב ישר מהמקור וכמובן, הממתקים הבלתינמנעים: שוקולד, סוכריות, גלידה, הרעל של הארם המודרני. עדיין אין ביקורים אצל רופאי השיניים ועדיין החיך של כל בני המשפחה צוור ויפה, אבל לא לשלם חסן.

אמיר מטפס על ברכי, לוחק את חטט ולומר לכתוב את שמו. עלייה, דודתו, מעירה עליי שהוא צייר מוכשר, ודבורה מנסה לרסן את הילדון היממה, שלא נזקק, אבל מאוחר מדי. צבר קטן וחצוף צמח לה בארץ, ילדים לא היו ככה, הם היו כל הזמן בוצץ ועבדו שמר על מרחק ובשנים היו בשקט. אמיר עלה לפני כמה ימים על צמרעובל, מער, אצבעותיו נתפסו והוא נסע, הוא מרבה לרוץ בכביש, אבל נזהר, והא אמר, בגיל חמש הגיבור שלו הוא בי. מנסה לעניין, כי הוא לא לשנות.

1986



משפחתו של דניאל איילין חלוצה בתלפיות-מזרח, ידועלים • שירה ואמיר הם כבר פרחים צברים מן הסוג המצוי • העובדה שהם אתיופים לא מעכבת בעדם לאמץ את כל מנהגי הישראלים • אוכלים ציפס, עוף, גבינה • אחוז, מלווייה • למדו להשתמש באבזרים שלא הכירו במולדתם • הם אוהבים להיות איתנו. לא בטוח שההרגשה היא דו-סימטרית • אלפיים שנה הם נושאים על גבם את יהדותם, אבל הרבנות טרם השתכנעה • עלבון צורב •

צילום: זום 77

מאז נעמי גל



ממלביש, דניאל, בתו דבורה, והנמדים מוכים לשם חשי. זרות שונה, חזקת אונת

הקדמה: מן האל

מהצט הטלפון הא333

פרסם בלוח הכללי של ידיעות אחרונות ותוכל לזכות ב:
80 זכויות שכר europcar
לסוף שבוע (3 ימים)

תגש למספרים המודיע
כל הטלפון הכללי, ת.ד. 14038, תל-אביב 61140

ביום
המזכיר (נדרש את נזיר המודיעה)
הידיעות בנזירות את דני שקר המודיעה
נא לשלוח לי את המספר תחילת היום
ולכל לוחית בנזירות המודיעה השבועית
ובדיוק 15.000 ש"ח

שם: _____
מס': _____
מס': _____
מס': _____

הלוח הכללי של ידיעות אחרונות

הטלפון לא אפסיק 13131

קניתי קרם לחדות רב לון קיבלתי קרם שיזוף-חינם! מצידי הקיץ יכול להתחיל!

יש החושבים כי העור זקוק
ללחות בעיקר בחורף.
אין זה מדויק.
בקיץ מאבד העור את לחותו
ביתר מהירות בגלל היעדר
הרד"ה היחידה לחיזוי לעור
אח לחות ולשמור על
גמישותו ועל יופיו היא לחץ
אוויר בלתי לחות. פנים
פגומים ביום (אחרי רחצה בים
או בבריכה, הטיפי מדי פעם).
לרב לון 3 סדרות של קרם לחות:
MOON DROPS ■
PROTECTIVE
DAY BASE
REPLENISHING
DAY BASE
SHINE CONTROL
LOTION
חדש! מכילים חומרי הגנה
נגד השמש.
ETERNA ■
MAKEUP
MOISTURE LOTION
MILK + 6 ■
MOISTURIZER

על כל קניה של אחד מהם תקבלי
חינם
BRONZE LUSTRE
TANNING CREME 113cc
קרם שיזוף המגן על העור.

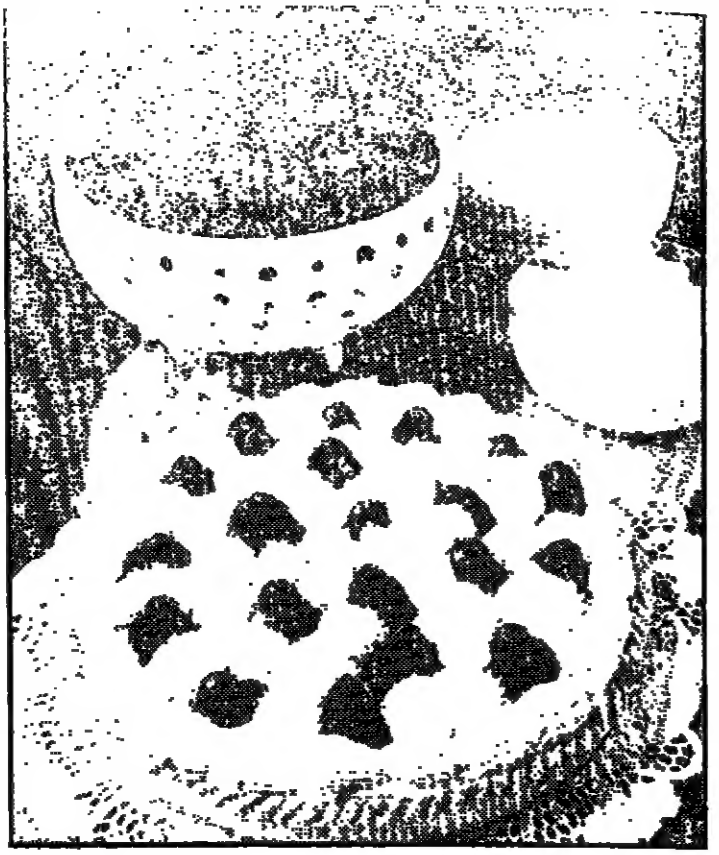


REVLON

עד גמר המלאי. ניתן להשיג בכל רשתות השיווק ובחברות המורשות למכירת חוצרי רב לון.

עמוד 10 וריענות אחרונות

מלית שוקולד ושקדים
בסיר קיץ נרחיבו 100 מ"ל שמנת מתוקה, מוסיפים
150 גרם שוקולד מריר שבור לקוביות, ובוהשים יחד
ששוקולד נמס. מוסיפים מראש.
מקציפים 50 גרם מרגינה בטעם חמאה בקערה,
ומוסיפים את תערובת השוקולד בורם דק, תוך
הקצפה מתמדת.
מקציפים את שארית השמנת לקצפת יציבה, ומקפלים
בוהירות לעוך קרם השוקולד. מעבירים לקוביות
הבצק, ומקדרים עד שהקרם מתקשה.
מחממים מחבת גדולה, וקולים קלות 50 גרם שקדים
מולבנים מרסיים. מצננים וזורים על השוקולד.



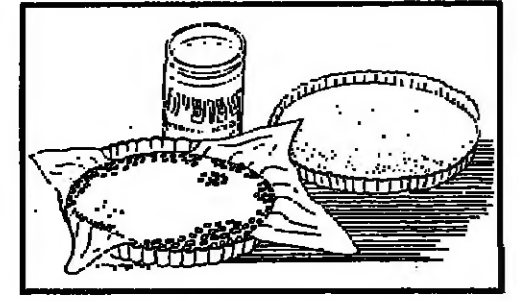
מלית תפוחים מהירה
מחממים קופסה של רסק תפוחים משומר לתוך סיר קטן. מוסיפים
סוכר לפי הטעם, ומחממים עד להתחמם.
בוללים 2 כפות אבקת פודינג וויל (לא אינסטנט) במעט מים.
מוסיפים לרסק, מבשלים תוך בחישה עד שהרסק מסמיך מאוד.
מסירים מהאש, ויוצקים לתוך קוביות הבצק.
מקדרים לגמרי. מקציפים שקית שמנת מתוקה עם 2 שקיקי סוכר
וויל, ומורחים על רסק התפוחים הקר.

תחתית פאי מתוקה
המצרכים: 1/4 כוסות קמח; 125 גרם מרגינה; 2 כפות
אבקת סוכר; ביצה טרופה; מים קרים.
מעבירים את המרגינה לתוך הקמח, עד שמתקבלת
תערובת פירורית. מוסיפים אבקת סוכר וביצה, ולשים
לבצק - אם יש צורך, מוסיפים מעט מים קרים. לשים
חיטב לבצק חלק. שטפים ומקדרים 30 דקות.
מקפחים קלות את מיטת העבודה, ומקדרים את
הבצק לעלה עגול, שקוטרו גדול ב-5 ס"מ מקוטר
המחבת הפאי. מרימים את הבצק בעזרת המעריך,
ומשחררים אותו על התבנית.
מקדרים את הבצק לתחתית התבנית ולרפנות,
ומניחים לעדושי הבצק להשתלם מעבר לשוליים.
מגלגלים את המעריך על שפת התבנית, כדי לחתוך את
עדושי הבצק.
דוקרים את הבצק במולה, ומקדרים אלון יחד מרגינה.
ממזגים על ידד הפרימנט כוס שמנת לבנה יבשה,
והופכים בחום בינוני-גבוה במשך 10 דקות. מסירים את
התבנית, עם השעשוע, ומשכיכים לאפוח. בחום בינוני,
עד שהבצק משחים. מציצים מתעורר ומצננים.
לפי המליצה, משחררים בוהירות מתבנית.



עוגות פאי

עוגת פאי הן משהו שבין קינוח לעוגה.
אפשר להכין קוביות פאי מבצק אפוי,
ולמלא אותן במליות קרות, שאינן
וקרות לאפיות. פירות, תותים למשל,
עם קצפת, גבינה ממותקת, ומרפוח
למיניהן - כולם מתאימים למילוי הפאי.



דנית סלומון

סלט עוף וירקות ירוקים
המצרכים: 1/2 עוף מבושל בגורק; 4 גבעולי סלרי; עם העלים; 4 בצלים ירוקים; 1/2 כוס
אמנה קפואה מופשרת; 3 כפות שמן; 3 כפות רוטב סויה; כף מיץ לימון או חומץ; 2
כפות סוכר; חום; מלח ומפל.
מסירים את בשר העוף מהעצמות, וחוחכים לחתיכות. שמים בקערה. חוחכים את
גבעולי הסלרי ואת הבצל לרצועות דקות. מערבבים את הכל בקערה, ומוסיפים את
האמנה. מערבבים יחד שמן; סויה, מיץ לימון וסוכר, ומתבלים במלח ובפלפל. יוצקים
את התערובת על הסלט שבקערה. מערבבים ומקדרים עד לשעת ההגשה.

מרק עם כופתאות עוף
המצרכים: 100 גרם בשר עוף טחון; 1/2 כוס אמנה ירוקה קפואה; 2 כפות אורז; מלח
ומפל לפי; 4-5 כפות קמח; 6 כוסות מים; 4 כפות אבקת מרק עוף; 2 כפות רוטב
סויה; 2 בצלים ירוקים.
מערבבים את העוף עם אמנה, אורז, מלח ומפל. צרים מהתערובת כדורים קטנים,
ומגלגלים בקמח. מרחיחים את המים בסיר בינוני, ומוסיפים אבקת מרק ורוטב סויה.
כשחומר רותח, מוסיפים לתוכו את הכופתאות, ומבשלים במשך 20 דקות. קוצצים
את הבצל הירוק, ומוסיפים למרק 2 דקות לפני תום הבישול.



סלט עוף ואורז
המצרכים: 2 כוסות אורז מבושל; 250
גרם בשר חזיר מבושל או מעושן; כוס
אמנה ירוקה קפואה; מופשרת; 1/2
כוס בצל ירוק קצוץ; שמן לטיגון;
רוטב סויה; פטרזיליה קצוץ; מלח
ומפל; 2 ביצים; כף מיץ שמן.
חוחכים את החזיר לקוביות קטנות.
מטגנים את החזיר במעט שמן
במחבת גדולה, עד שיוחב. מוסיפים
החזיר, אמנה ובצל. טורפים את
הביצים עם המים. מתבלים במלח
ובפלפל, ומבשלים מרחיבים.
במחבת שנייה, מגלגלים את החזיר
סביב עצמה, וחוחכים לרצועות.
מוסיפים למחבת האורז, מתבלים
במעט רוטב סויה, במלח ובפלפל.
מוסיפים את הפטרזיליה ומבשלים.

227

מוסי. ומני. מורדים

מקדן מין الأصل

עוף חמוץ מתוק

מה שנשאר. מחממים שמן במחבת עמוקה, ומטגנים בצורה אחת את העוף מוציאים מהמחבת בכף מחוררת. מורסים את הבצל, ומטגנים בשמן מטגנים גם את האגוז. מוציאים בכף מחוררת. מוסיפים למחבת את שארית תערובת הקורנפלור, מוסיפים מים, סוכר וחומץ, ומבשלים עד שיסמיך. מוסיפים עוף, בצל ואגוז. מחממים שוב ומגישים.

למג: 150 גרם חזה עוף, 4 כפות קורנפלור, 4 כפות רוטב סויה, 4 כפות שמן, 2 כפות חומץ, 3 כפות סוכר, 4 גביעלי בצל ירוק, 100 גרם מיונז.

חוזרים את חזה העוף לרצועות. בקערה בינונית מערבבים את הקורנפלור עם רוטב סויה, וטובלים בעזרתה את חזה העוף ולא משליכים.

שניצלונים בשומשום

את רצועות העוף למשך 30 דקות למחבת. חוזרים ומערבבים מדי פעם. מורסים את הביצים, ומוסיפים לתן מלח ומלפל ומעט קורנפלור, כך שתתקבל תערובת המכילה דבק דליל. טובלים את השניצלונים בכלולה ואחר כך בשומשום. מטגנים עד שיזהבו, בשמן עמוק חם. מוסיפים על מגבות נייר.

המצרכים: 500 גרם חזה עוף, 2 כפות יין עצימו, 1/2 כפות מרק מרק, 2 כפות יין יבש, כפית רוטב סויה, 2 ביצים, 8 כפות מוורקות קורנפלור, 150 גרם שומשום. מורסים את חזה העוף לרצועות, וחותכים את הרצועות לרצועות של 4 ס"מ. בקערה, מערבבים את היין עם אבקת המרק והסויה, ושורים בדומה.



עוף כמו בחוץ קורנפלור

ארוחת דגים מהירה



אפשר להכין את החבשיל ברגע, אם משתמשים במילה דג מבושל כבר ובאבקה מוכנה של רוטב. טעמו לא יפול מטעמו של חבשיל שנעשה כולו בבית.

מסדרים שיכבה של מילה דג מבושל בתבנית חסינת חום. מכסים בדומם פיטוריות העשוי משקיק אבקת רוטב פיטוריות שהוכן עם חלב. מסדרים על הדומם שיכבה נוספת של דגים. מערבבים 1/4 כוס מיונז עם מעט רסק עגבניות, או קטשופ, ומורחים על הדגים. זורים למעלה כמות דגיבת של שמיר קצוץ.

אופים בתנור חם מאוד במשך 12-15 דקות. יתכן שתצטרכו לכסות את התבנית בנייר אלומיניום בחמש הדקות האחרונות של האפייה. מגישים חם, עם סלט ירוק.

1. מטגנים פרוסה מכל קצה של האבטיח, בסכין חדדה.

2. מעמידים את האבטיח על קצה אחד, ואוחזים בו ביד השנייה. מתחילים להסיר רצועות קליפה לאורך האבטיח, בתנועות ניסור.

3. חוצים את האבטיח לאורכו, ומשכיבים כל חצי על לוח חזונית, כשהצד השטוח כלפי מטה. חותכים כל חצי אבטיח לאורכו.



4. מורסים את חצי האבטיח לרוחבו. מסדרים את הפרוסות בצלחת תגשה גדולה.

6. נועצים את עלי הקליפה בין פרוסת האבטיח ומגישים לשולחן.

5. מעטרים את צלחת האבטיח ב"עלים" קישוטיים. העשויים מקליפות האבטיח. מניחים תחבובת קליפה על לוח החזונית. כשהצד הידוק כלפי מעלה. בעזרת סכין קטנה נחרה חתכים את הקליפה לצורת עלים קישוטיים.

הכנה מן האל

מדינת מתוק, על תקן של עוגה.
 המצריכים: 200 גרם בצק עלים מוכן; 75
 גרם מלח; 1 כוס סוכר; 3 ביצים; 125
 גרם שקדים כתושים; 3 כפות קמח תופח
 מאליו; 200 גרם ריבת פטל; אבקת סוכר.
 מרדדים את הבצק לעלה, ומפורשים בו
 תבנית פאי גדולה.
 מקציפים את התחמאה עם הסוכר
 לתערובת מרירה מאוד. מוסיפים את
 הביצים, אחת אחרי השנייה, ומקציפים

חיטב אחרי כל הוספה. מוסיפים שקדים וקמח, ומקמלים בהזירה לתוך תערובת החמאה.

מורידים את הריבת על הכעק, וממלאים בתערובת השקדים. אופים בתנן ביוני במשך 25 דקות. מקטינים לזמן נמוך; ואופים 15 דקות נוספות, עד שהמלית קורשת במרכז.

זורקים למעלה אבקת סוכר, ומגישים חם, או קר.

אחד הפרידונים המפורסמים ביותר.
אפיקים אותו וחתה נתח השער, ואי העוף
הנצלה בחתול, בוס שומיאי הבשר יטפסוף
עליו ויחסימו לו טעם. בוס דחיבן גירסה
מזיקה, מתמששים בחלב במקום
בשמת צמחית ובמקור. משומים את
החריגות בתארה מומתה, ומגישים את
הפרידון המוכן בעיורם.

המצדדים: בוס קמה: קורט מלה: 2
יציים: $\frac{1}{4}$ בוס שמנת צמחית: $\frac{1}{4}$ בוס
מרק צח.
נגשים את הקמח ומחלה לקערה.

מוסיפים את הביצים ומחזיתן מכות
התולים, ומורפים העורבת תולת.
מוסיפים את תורת התולים, ומורפים
שוב משמים למשך שעה.

יציקת את השומן שהצטבר בתבנית
הצלייה של תבנית העורבת השקועים
בתבנית השקועים, מוכסינים לתחת
למשך 5 דקות. מוציאים מהתנור, יוצקת
את הצלייה לשקעים, מורפים במשך 10
דקות, עד שהפדיון משוים. אפשר
להכין את הפדיון בתבנית אחת גדולה
ולשפזם במדריגה מומסת במקום
בשמן הבשר.



מוסף. זמנים מודרניים

שם עם דמיון

השבע לא הייתי מבחין בה. מיסעדה ורשה, את המהומה המיסעדות המהמלפות ורשה לבקרים ברחוב ירינגוף. אבל כיוון שרשמה הוא "אורחה" החלמית שמגיע לביקר, אכן בצדדי אחד מימי השבע ערכתי אותו. לצערי מסתובבת, והדמיון ושאר הדת של האיסעדה הזאת מתחבמים בשם בלבר. והמסעדת והמסעדות מנות ראשונות למיניון והמסעדות

הסלעים דייני בגדר גטבליים, סליקירוק
תת יבש, אומנם, אך חתר יפה, סלט גיטואר עם
הם וחסומים. צד כאן אין לנו שום תלונות
מלונות מחזיות בעצם הוראם לקטן סטיק
רוטב ארטישוק וסטיק ברוטב אסמרגוס. נכון
ענינה מאמץ כעניני ורטיבים, אך שום מאמץ
אין יצור כשהבשר צלם הוראם מאיכות גרועה
יותר.

דניאלה יקרה

חקר האיידס

יך אפשר לתרום לקרן לחקר האיידס?
בבית החולים "קפלן" ברחובות יש
לקה העוסקת בחקר האיידס. טלפני
ם ותקבלי פרטים.

לעזור, או לא?

• אין הארדווייב חייב להציע את עזרתו למאחרת, בנוסף
 גם בימינו הכלים מן השולחן, אם מבוטלת, או בבי
 ממשלה אחרת, נמנעים מלעשות זאת. גבי איתו
 מתנדב לנקות את השולחן, אם בעל הבית נשאר ורוב
 במקומו - ובדין, כדי לא לעשות את אדמתו, כשאשתו
 עסוקה במטבח. אפילו אם יש מקום לגורר למאחרת,
 אין קרובים מן השולחן, אלא שראלים תחילה אם
 תחנות רציניות.

ר"ק מעטים ונותנים את דעתם על שלב חסומם של התאורחה, שבו מתגבשת אצל האורח הדוגשת הסימון, או אידיאטיקה, מן האורחות כוללת. חסיבור האורחות קפח או משקאות - מושג באורחה רגועה ולא פורמלית, כשנפילות המחיצות בין המארחים לאורחים ובוני האורחים לבין עצמם.

למי הגשת הקפה והמשקאות, חייבים לפנות את השולחן. הדבר צריך להיעשות במהירות ובמינימום של המרעף, כדי לא לעודד אצל האורח את הרעם שגורם טירדה למארחים.

בדיקה מרווחת מגישים את הכיבוד, לא בחדר הנוכל
אלא בחדר סמוך, כשהאנדרזים יושבים ביוזמא על
הכורסאות, אם המארחת מרשה, והעיתון מוצג

חוקרי - וסגים מודרניים

רשימת קאלוריות
בדיוצין קלות ספר המכיל רשימה
פורטת על כמות הקאלוריות במזון שאנו
נכלים ויוסיים. זה המליצי על ספר כזה.
דוד, דוד

אני ממליצה על ספרה של דליה ניר
דוריה דייאסטה, שבו שר רשימת הקא-
לוריות במזוננו. זה הרבה מאוד מתיב-
ש שבהם מופיע הדגש על כמות הקא-
לוריות. בהצלחה.

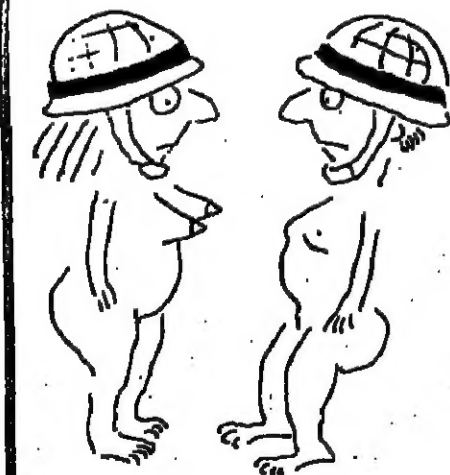
לא מכריחים
כל חיי חלמניה שתהיה לי בת והיא
למדה באלט ותהיה בלדינה מפורסמת.
בכשוו תילדה שלי בת 8 והיא משרבת
תוקף ללמוד באלט. האם להכריח אותה
בשום אופן לא, אבל אם לא תמכירה
האם תכריח מישור, אז תכריח את עצמך
חשוב. שילמתי לא גועדו כדי להגשים
ת חלומותי.

הם נועלים סוסים



יציאתם אותם, את הכלבים האלה משכנת
ויראו ממש חיות רעות. שלושה כלבים מבוע
סינו שטות התקיפו וחרגו את החסם של
הם.

תזמינו לי, כשאני שומע כאלה סיפורים אני
טמ מבטיש שאני כלב. אבל מה אפשר
שנות ברוח כמו שאצל בני האדם יש תדינים

[illegible][illegible]

ידיות עלי, יתכן מאוד שמסיבות השמחות
 ותמיד להיכנס בו בכל ענין של חי
 וסיוע. יתכן אפילו שהיה תיכנס גם
 אצל מלון, כמה ואף תעסיק יחסימה, אבל
 לא תתנהג חל לא
 כאן יתכן המדד חסון שלה. חל חל לא
 כל הלהיות אותה. גם הנבר שמרגיש
 שלט וסמכות כלל אורך קנה. הוא ענין במה
 לא רצו כל כ"י לרצות את אשתו שדרשה
 שחזרה בבזונה וזהו. בכואו בחייה עייף
 ודואק, הוא נדרש לתת יד כבודות, היות
 חוז ולמכשכח תענוקות ולשלוט תהנהג. גם
 כך עריאם לו והדברים העלול להיות גם
 נדר במיחא כשאשתו נוסק, נוסק לכל

הפתרון

אינו במ

מאת זיוית אברמסון

[illegible]

אכל את היסמאלה וזאת א"א שאלה
ה לה לא עודב כך, האדם אשר
מורכבית השונים הם רק מורכבים
מנות חושבית והתקשרות כל
חושית. הכל שקורב כלל וכלל אחר
היחסי. הם הניסיון והתשתפות של
שקורה אלל כל קורב בנייה וביניהם, כלל
התקשרות. מה שקורב בנייה כלל נאשר
כלל, להבין מה שקורה להם במשה ומה
שקורה להם במשה שומר אור על הגרעין האמיתי
היחסים ביניהם.

היסוס טובים הם הנאי הכחזי, לא
מסמכים, להיחסי מסמכים. התבונה המאכזרת
לא ראש שואנים בשנא המסמכים על זה
המאכזר על כלכלים זה חזו לא ופעם תור
עולמות פראית ומאכזר קרוב – א"א אנדי.
העולמות הקשורים במין וזלי המסמך את שני
דגרים, הם חתימה ורבות, א"א אשר על
הבונה.

שלהם, יש צורך לבדוק קודם כל את מערכת יחסים שלהם ולראות אם היא מאפשרת ויסקוד מיני תקין. למשל: אשה המרגישה עצלות ומקפחת, שברמה לה כי הכול מונח ל"מי רצון בעלה, וזו צוברת בלבה כעס

והמים וההרדנים עשיתם את שלטת
והבן התלבטותם של המן חודר לעשות
ולנהוג.
וזהו, לכן פנח מיוחדת לשלמות ערך
אין, שניתן להם את כל לשלום.
אנחנו לא מתחייבים להחליף אנשי
מקצוע, אבל אם מתואם בזה אנחנו
מקצרים מספרים בהם תחתון שחוק, אנחנו
לכך בפני מי לשפוט את הלב – אנחנו
המתחבט.

כבר בנקודת נגדן לניחא הישית
הוא תעשה במיטב שיכולתו לעדוד לכך.
ועל המעשה לא לשפוט לעצמן.
דינאלה הישית, מפרכת, אנשים מודר
ניים, ידידות, חירותנות, דרך פתוח
תעשה 138 תלמידי, 61800.

עביר ועובדה זו מעכירה את יחסי
יש יסוד לחששותיו בן מורת
אין יסוד לחששותיו. חתול בריא ל
מקום מחלות כי אין לו מה להעיב
ל כדי להיות רגוע לגמרי, קח א
ברכה שלך ואת שני חתולים, ולכו ב
לווטרינר שיבדוק את החתולים,
לחם חיסונים וכך הסברים. כאד
גדל בעצמן שני חתולים בדאי ל
רוח קצת להתרגל אליהם, אחרי-
כך בהמש.

שעניו אבל יחסית ימים ממש אני לא חוצה
טוען שזה לא בסדר כי אני מלחיצה
ו גורמת לו כאבים. האם להפסיק
החבק ולהתנשק צימ?

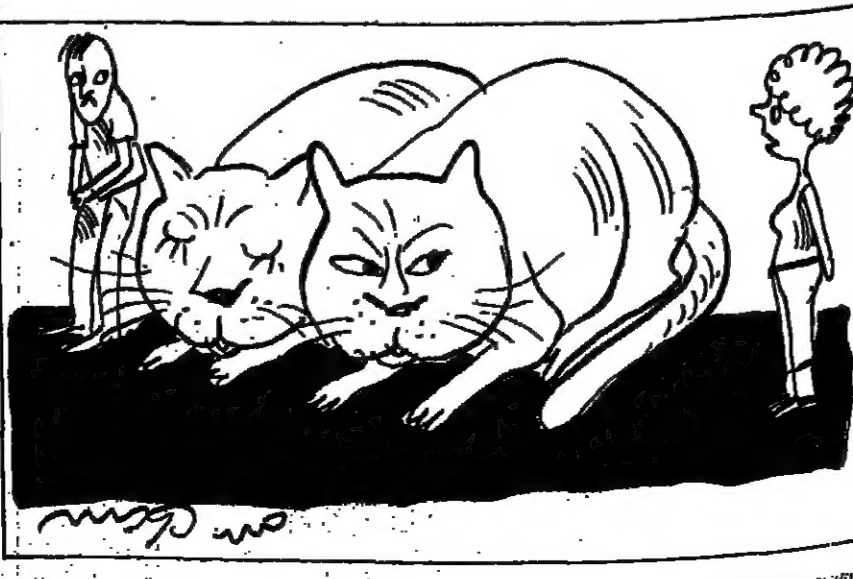
ל תעשי שום דבר בגלל שהיא ר
עלי. מהדברים האלה הנהגים
עושים אותם מכל חלב. תני לו לב
או נישוקים וחיבוקים או כלום
שואה יחליט לא יוכל לבוא אצל
ננות.

והתכונים שמתאימים גם לנו עלי וי
אובני
באופן אישי אין. אבל בספר שיש
סגל, "חגיגה צמחית" יש מאור
במיוחד עבורכם. בתיאבון.

לולות אותי מה לעשות כדי שגם תבנים
אוהב אותי.
לדודת חמודות. אם אתן עדיין לא
זוכות בעצמכן מה לעשות בעניין זה
ימיו שעדיין לא צריך לעשות כלום
שנה שנתיים תדעו הכל לבד. ביני
ספרים, שעורי-בית, טלוויזיה וא
בובות.

ב"צבע" המועבר על-ידי רוג'ית ארזי ופשר להתקשר איתנה לאה חכים ספר הטלפון של רוג'ית ארזי הוא 49 באזור חיג תל-אביב (03).

ססי להחליף אותו בשני גברים בני 40, או סתם תורקי אותו לובל אחד, או סתם שהיה מעט. אבל אני לא מכשנר נישאתם את היית מאוד רעועשני את כבר בת 40 ובשד 40 ונתתייה גם את את בת 60, או כדיל רפואה לכה אולי תיכסני גם את



21.5.1986 - תשמיז -

מאת יבשם עוזגר

אם לא מצאת את שאהבה נשקר, אל תאשים את עצמך ואל תתעצב. ייתכן מאוד שמשום איך

אם לא מצאת את שדהכה נמשך, אל תאשים את עצמך ואל תתעצב. ייתכן מאוד שפשוט אין

עמוד 14 | דיונים אחרונים



שגעון בהריון



מפנינוקי הריון אינם רק תשוקה למלפפון חמוץ או לאפרסק-שלא-כעונתו • חוקרים אמריקנים הצביעו על מקרים בהם מטוגלות נשים הרות לבלוע מכל האב ליד • התפריט המוזר הזה כולל גפרורים, פחם, סיד, אבקות-כביסה ואפילו נייר-שואלט • עקרות-בית משכבות נמוכות מועדות יותר ללקות בשירוף הולילה הזה, מאשר נשים עובדות משכבות סוציאל-כלליות גבוהות •

מאת דבורה נמיר

נשים הרות שעובדות, גם לא מחלונות כל-כך על קשיי ההריון, כמו נשים שאינן עובדות מחוץ לביתן, הן בריאות יותר בתקופת ההריון, כך קובעים גם מדעני אוניברסיטת וואשינגטון, במחקר נוסף שערכו בנושא שגשגות ההריון והשפעתם על בריאות האשה.

לשבת בבית, פירושו מתחים שמפחיתים בשגשגות הפוגעים בבריאותה של האשה הרות. לעבור - פירושו להיות רגועה ולא להתפנק, נאמר ברור אתר באותו נושא, שערכו חוקרי המכון הלאומי לבריאות של ממשלת ארצות הברית.

פחד מבעל אלים
פסיכולוגים שנשאלו אם נחקלו במקרים כאלה, השיבו, נשים הרות אינן פחות לפסיכיאטר או לנשיאית, הן הולכות לבריכה בתחנה לנשים הרות, לניקולו או לרומא המשתפת כל מה שאשה רות עושה. מתפרש על ידי המשפחה והחברה כנורמלי-ממדי.

לסיים את ההריון במצב נפשי יציב וללא בעיות יוצאות דופן, התרומה הנכבדה ביותר לבריאותה של האשה ההרה היא אם כן, - המשר עבודתה מחוץ לבית, אם אפשר, אפילו עד הלידה ממש.

אצל נשים עובדות כאלה, לא מצאנו שיעורים גבוהים של התמכרות לאלכוהול וכמעט שלא מצאנו שגשגות, פרט למקרים בודדים, וגם לא מה שהתחשק להן היה איה מעין נדיר במצבן, אמרו החוקרים. שהי קשה לתאר שהאשה ההרה העובדת באיה משרד, לא תחשוש שמא תישלח לביתה אם ימצאוה לועסת להנאתה גפרורים ואפר, או אכזלת משה-אחר וזייר סואלט בשעת העבודה. הן לא תעונה לסכן את מקום עבודתן בגלל הריון המסורף, ואף לעיתים, הן מפזזות את עצמן במאכלים ברימים ויקים, שצריך להתרועץ כדי להשיגם באישה לילה, אבל לא יותר מחייגות כאלה, הנחשבות לסבעיות, אם מבררים על נורמות.

הרופאים, תעיד העובדה, שהאקרימה האמריקנית למדעים, גוף בהחלט מקורי, הקריש משאבים לחקר התופעות הללו. נשים האוכלות רבדים בלתי-מתקבלים על הרפת, שאינם דווקא רבדי אוכל - חייבות להיות תחת פיקוח רפואי, במשך כל תקופת ההריון. על הרופאים המטפלים בהן להקריש לכך מחשבה ותשומת לב, שמא מה שהן בולעות יגרם להן נזק, נאמר ברור" האקרימה למדעים, שספרם בארצות הברית.

ברור" שהעבר למכון לחקר התנהגות של ממשלת ארצות הברית, כי תנשים מועלות בהריון מתוך דחי כוח, שהן אינן מותרות על כמיתן. למשהו מיוחד באותו רגע, אפילו שהן יודעות, באופן בלתי-מודע, שבלעית האפיס כמו סיד, פחם, עמלן כביסה, אבקות ניירי וכו' - עולות לפעול בבריאותן ולגרם נזק לעוברן. נשים כאלה, הכולעות מכל האב ליד, מאבדות את התאבון. הרופאים חייבים לשים לב למשקלן. אם חלה בירידה, הם חייבים להתחקי בעייגות את הנשים על הריון, במיוחד בשלבים השני של ההריון, שהוא הרגיש ביותר לשגשגות מעין אלה, נאמר ברור.

הריון אינו מחלה. אמרים, אפר" לו, שהוא שעתה היפה של האשה. תשעה חודשי מלכות. פיגוקי שלטון על כל הסובי" במ אותה. באמצע הלידה תוכל לשי" לוח את כעלה לחפש עבודה בכל העיר" מלפון מחוץ או ויתם שחורים, לצ" צל אלק לעבודה ולצוות עליו באמצע" החורף, להביא לה מיר אבטיח אויס"י, חוק, או להעיר אותו באמצע הלידה, ולשאל אותו בקול מתפנק: "מתק", נכון שלא איפת לך לקום. אני מתה



מדע. בא לאכול עכשיו...קצת ניר"י מואלט".
שיגוען בודאי שלא. טירוף של חרין - אולי.

כמיהה למשהו מיוחד
יותר ויותר נשים הרופאים כיום להכיר בעובדה, שההריון הופך את אישיותן של נשים רבות, בכל הקשור לחשישים בעצם, הן לא רעבות ככלל, ומסרתן היא לא לשגע את הבעל או להפנק ליד החתונה. התנהגותן הוצאת דופן נבעת מכך, שהן שרירות במצב נפשי מיוחד במינו, המפנה דוגלים. נשים הרות שרירות במצב רוח בלתי-נשלטים, הקשורים מתחשות הטעם שלהן. הן באמת רוצות משהו להביס לפה, אבל לא חמיר זה אכזל. פרט לאכזל, יש להן כמיהה לרכיים מטופשים לחלוטין, שלעיתים גורמות לבעליהן רשיקת-לב.

עד כמה מטרידה הבעיית את שלב נוסף הוא לתת לאותה מטנה צורה מתקבלת על הדעת. בעניין הצורה יש לו ריעה ברורה והוא אינו מכווין להסתיר את המכניזם המכניזם הוא חלק בלתי נפרד מהחיים. הרגיש הוא כעין מחשבה שכינה להבין טוב יותר אותו הח תפקידו, רצוי להציג את חלקו השותף, לרובי יתר משולשים שה של מחקר בתחום הרפואה והטכנולוגיה ועיצוב כמאמץ, נכד משוסים וציוור כבר שיבוצו אותם, שהצעה הבא יחיה פיתוח מע"י. הכיסא יחוו והמחשבים. לפיכך המטרה שבמצידי אתר אשר יחיה לכוון ולתאמת לפעילויות שונות והצעות מן היום כדי למצוא את התקנים הנקו.

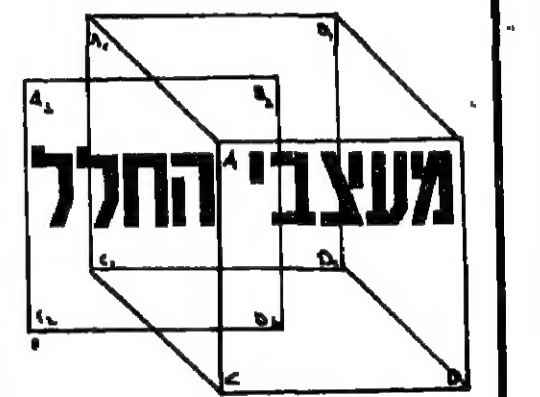
ולכל מי שטכנור מתחבטות והמישור המתחבטות ישרו כחיתו בעתיד, אין שום חשש שיתר שנה יתכנו והדשים או לרבות הכיסאות



פסיכיאטר

יום אחרון יושבים הרבה יותר מאי-פעם תיכונן כיסאות היה והינו אתגר רציני מעצבים ואדריכלים • ניל דיפריאנט ואמריקני, מעצב מוצר ומומחה הנדסת-אנוש, מקווה להציע לשוק את הכיסא האידיאלי • על כל פנים, מפעם פעם צריך לקום, לטייל קצת, לשנות גווחה. לשבת בהפסקות

את ציפורה דוד



ניל דיפריאנט יושב על כיסא משוכלל שהיכן - טוב לכמה שעות

צריך לשנות תנוחה מפעם לפעם, כי להחזיר את מחזורי הרגש בגליש למעלות וקנינה

הריהוט הוא מכשיר
בהרצאה שנשא ניל דיפריאנט לפני כשנה במחירון ישראל בישראל הוא הסביר את שיטות עבודתו של רישון הוא לבנות מה שהוא מבנה מכונה נוחה. הוא בנת אותה כך שאפשר יהיה לשנות ולחיות בה את החלקים השונים, כדי להגיע לחיטוב אוטומטילי של הגוף. שלב זה הוא שלב הניסוי. הוא יושב על המסכה שלו משך כשעה חודשים, ובזמן זה הוא מתקן, משפר ומיי. כאשר חיסה את שנה נתקל צצה, אחר, קידמ המשיע משענת הכיסא לאחר, קידמ המשיע והובלת, וכמות-רגליו והרומם מן הריצה. הוא תצליח לפתור את הבעייה על-ידי כך שהחשיית לאחר לו תגביה את חלקי הקידום של המושב.



שלבים בבניית הכסא. זהו כיסא המהלים שותכן ע"י ניל דיפריאנט

בציעות, צריך לתוות פשרה. לרעו פשוט לא קיים כיסא שיכול לשמש באופן מושלם את כל לעשות משהו טוב באמת, המשתמש בטכנולוגיה מתחכמת הן בעיצוב הן בשיטת ייצור המוני, זה אתגר שונה לחלוטין וזה מה שקדם לו.

פה מלא סיכות
כשריאנט מדבר על כיסא הוא לא מדבר על צורה. הוא מדבר על תמיכה ונוחות. אין כיסא מושלם, הוא טוען. כל כיסא, ואפילו הטוב ביותר" (אפילו שלי, הוא מוסיף

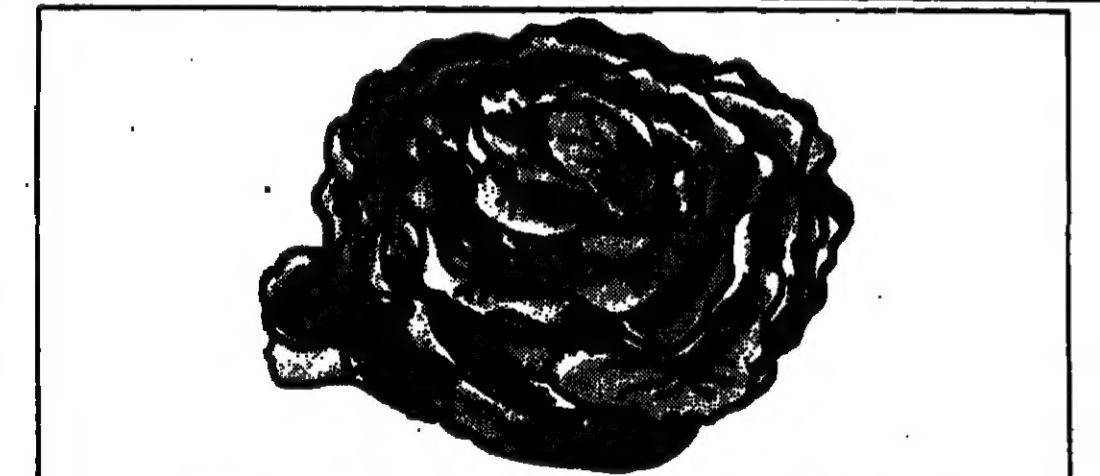
באריסטוקרטה ובעיצוב לא נעשה שימוש נכון בטכנולוגיה. לעצב צורה זה עניין אחר, ששט למי. אבל בהנחת האבטיסיוס למורל הייצור. במפעל והתרים ימים עם הצות מאור מיושנת לעומת הדשים המתקדם שתוכנו: היו במפעל כמה נגרים ודפרים עם מה מלא סיכות, וזה היה האופן שבו נעשו הדשים המודרניים. זה נראה מודרני, אבל היה מיושן. באילו שיש לנו במיטבה מעבד-מוון ואנחנו מקצינים בעזרת מקפיד, לרענת, דיפריאנט.

מה שהיום מוצר כיסאות-מישר יהיה בעתיד הקרוב רחש לבית. והתקדשות בעזרת המחשב תאפשר לאנשים לבצע את עבודתם בבית במקום לצאת למשרד וכך ישמש הבית משרד, על פי חזונו של ניל דיפריאנט.

פהמוסגים של יופי וצורה מקבלים בטיימס שונים במר סטודיו-ניו-יורק יש המחשבים צורות שונות ומיוחדות ויש הנבחרים במילון הדגמים של העבר. אחרים ממשיכים את הנישה של המר דרינסיים שטענו, שהצורה באה בעיקר בות ותוספת. כאשר הדשים מתאם לתפקיד שהוא ממלא, הצורה ממילא טובה. ניל דיפריאנט האמריקני, מעי צביוצו ומומחה להנדסת-אנוש, מבור שהרעיקו היה לא הובן כראי. דיפריאנט מיצג גישה של כוחות חרשים שיר חדר לעולם עיצוב והדשים: מעצבי מוצר, אנשי טכנולוגיה ומומחים לתנו"ר מתיאוש. בעני הרבר שאלו יסילו את מרכז הובד על מה תרויט ידעו-לע" שות" ופוח על כיצד הוא נראה. כיס את רבים מתוכננים כיום על ידם.

כיסא נחשב מאז ומתמיד אחד האר תגרים הנדסילים ביותר לתיכנון. ברולי האדריכלים המעצבים ניסו להתמודד עם התגרר והו לעצב את הדשים ותי-ריאלי, או מה שנחשב אידיאלי באותה תקופה, בתאם לרוח הומו והאופנות. נראה, שמאחר שכל-כך הרבה אנשים עבדו ככל-כך הרבה שיטות ואופנים על חפץ זה, אין כבר יותר מה להשיג. אלא שאין זה כך שמה זה על עיצוב כיסאות הוא עדיין מיושן שבו מתמודדים מעצבים רבים ואל השלב המשיע עד לא הגיעו. תיירה מואת: הכיסאות חנושים כיום מקום חשוב יותר בחייה. את מרחבים לשבת יותר מאי-פעם.

יח"ם שחיים מוצר כיסאות-מישר יהיה בעתיד הקרוב רחש לבית. והתקדשות בעזרת המחשב תאפשר לאנשים לבצע את עבודתם בבית במקום לצאת למשרד וכך ישמש הבית משרד, על פי חזונו של ניל דיפריאנט.



ראש ברזל או ראש טוב?

ראש טוב עובד במקצוע מעניין ומרווח כסף טוב. אם את ראש טוב ריש לך ניסיון בכתבות עברית/או אנגלית, באי למצוא עיבוד תמלילי על חשבוננו. קודם מנסאור לעיכר תמלילים, יהו יחיד המבטיח לך את כל היתרונות הבאים:

- * הכשרה להפעלת מעבדי התמלילים המבוקשים ביותר בשוק.
- * תורכה אישית והתקדמות לפר קצב אישי.
- * צוות הדרכה מקצועי ומנוסה ביותר.
- * תמיכה גם לאחר סיום הקורס, והקניית ניסיון בעבודה.
- * בגמר הקורס תהי' בעלת מקצוע מבוקש, ותוצען לך הצדחה מטעם מנסאור.

תמורת ההכשרה, את רצית שתעבדי בשירותנו תקופה מסוימת בשכר מלא. לפרטים נוספים פני לכל מיני מנסאור. יהיה לך מעניין יותר ונח תרדתי יותר.

*** חשוב: אם את כבר מעבדת תמלילים - אנו מבשרי אותך על ציוד נוסף.**

מנסאור
MANPOWER
התורה הנדסה במחשבים ותוכנות מחשב
ירושלים: 233436-9 ת"א: 298877 ח"מ: 530051 ב"ש: 79523 ררבות: (08)461717
תודה טוב במנסאור

מקור: מן האל

